



Gevrey-Chambertin

Champeaux 1er Cru AOP, PVG Pierre Girardin

Ein Pinot mit grossartiger Zukunft

Beschreibung:

Pierre Girardin kann auch Pinot Noir – und wie! Champeaux ist der nördlichste Premier-Cru-Climat in Gevrey-Chambertin. Die steile, etwa sieben Hektar grosse Lage erhebt sich über das flachere Land und bringt reiche, strukturierte rote Burgunder hervor. Der Hang ist genau nach Osten ausgerichtet, sodass die Reben stets der Morgensonne zugewandt sind, aber am Nachmittag beschattet werden, was dem Terroir von Champeaux ein etwas kühleres Klima verleiht. Die Böden des Weinbergs bestehen aus einer Mischung aus Lehm und Kalkstein, sind aber wesentlich felsiger und steiniger als im Süden der Côte d'Or, was zwar zu einer geringen Fruchtbarkeit der Pflanzen führt, aber eine wunderbare natürliche Konzentration der Weine zur Folge hat.

Degustationsnotiz:

Recht kraftvolles Dunkelpurpur, herrliches, reichhaltiges Bouquet aus eingelegten Pflaumen, Beerenfrucht, Wildkräutern, feuchtem Laub und subtilen Röstaromen. Am Gaumen vollmundig, maskulin und dicht gewoben, mit viel dunkler Frucht, Komplexität und Mundfülle. Typisch die erdige Würze und die saftige Tiefe, die diesen Premier Cru ausmachen. Fantastische Textur bis in den Abgang. Eine Verfeinerung auf der Flasche mit hervorragendem Potenzial ist hier absolut gegeben.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côte de Nuits

Produzent: PVG Pierre Girardin

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1117520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin

Champeaux 1er Cru AOP
PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.